



Recueil de bonnes pratiques 2020

SO BREIZH

Le Réseau Produit en Bretagne s'engage dans une démarche de responsabilité sociétale et demande donc à chacun de ses membres de renseigner, chaque année, son recueil de bonnes pratiques en matière de RSE, sur l'année écoulée. Ce rapport annuel permet à l'entreprise de resituer ses actions dans le temps pour piloter son action RSE et ainsi identifier les points restant à améliorer. Le recueil de bonnes pratiques le plus récent est affiché sur la page de présentation de l'entreprise, sur le site www.produitenbretagne.bzh

Gouvernance responsable

Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

SovéFrais, filiale du Groupe agroalimentaire EVEN, est engagée dans une démarche RSE depuis plusieurs années. Au sein de chaque service une vigilance est portée sur les 3 piliers de la RSE : social, environnemental et économique. Nous apportons, chaque année, des améliorations sur ces 3 domaines et sommes ouvert à toutes les bonnes idées et conseils nous permettant de continuer à progresser dans cette démarche vertueuse.

Engagement au sein de Produit en Bretagne (solidarité entre les membres, participation à la vie du Réseau)

SovéFrais est un membre historique et actif du réseau Produit en Bretagne nous participons aux AG et conférences diverses organisées par l'association. Nous sommes également présents à la Breizh Marketing Akademi et au Trophée Sportif PEB. SovéFrais est membre du jury de la Meilleure Nouveauté Restauration et participe à la création et diffusion du tract PEB tous les ans.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

En 2020 SovéFrais a mis en place des masques inclusifs transparents pour faciliter la communication avec une personne malentendante.

En 2020, l'entreprise comptait 11,42% de personnes en situation de handicap.

Parité professionnelle homme / femme

Au 31/12/2020 SovéFrais comptait 70 femmes et 121 hommes.

Indice 2020 : le codir est constitué de 2 hommes et 2 femmes.

Emploi des jeunes / emploi des seniors

SovéFrais a embauché 3 alternants pour l'année 2020-2021

Détail de l'effectif par tranches d'âge :

- Moins de 25 ans : 20 personnes
- 25 à 29 ans : 15 personnes
- 30 à 34 ans : 16 personnes
- 35 à 39 ans : 20 personnes
- 40 à 44 ans : 32 personnes
- 45 à 49 ans : 39 personnes
- 50 à 54 ans : 24 personnes
- 55 à 59 ans : 20 personnes
- 60 ans et + : 5 personnes.

Nous comptons 2 salariés en temps partagé, entre SovéFrais et Méralliance.

Respect de la vie privée

SovéFrais a mis en place du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) et compte 2 Référents formés sur le RGPD.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

SovéFrais tâche d'organiser des repas conviviaux afin de renforcer les liens (repas de Noël et barbecue). Le personnel administratif peut utiliser des gym-ball afin d'améliorer les postures et muscler le dos.

Nous veillons à favoriser la cohésion grâce à la création par les équipes d'un calendrier humoristique "Les Dieux du Frais" (recettes reversées à la Banque Alimentaire), rédaction trimestrielle d'un journal d'informations internes permettant aux salariés de se tenir informés sur les actualités de l'entreprise : "So News!"

En raison de la pandémie à coronavirus nous avons décidé d'installer un barnum afin d'agrandir l'espace restauration (capacité limitée en raison de la COVID 19).

Chaque année, l'entreprise participe au "Trophée sportif Entreprises Produit en Bretagne" qui se déroule sous forme de jeux de piste, toutes les entreprises membre de l'association peuvent y participer.

Mise en place de matériels ergonomiques à l'entrepôt et dans les bureaux : convoyeur, filmeuse de palettes, préparation vocale des commandes et réflexion sur des dépoteurs de palettes, casques sans fil pour la télévente.

Organisation d'événements salariés (exemples : la journée des familles, journée portes ouvertes...)

Santé et sécurité au travail

SovéFrais a mis en place des séances d'échauffements avant la prise de poste pour les préparateurs de commandes.

Nous avons installé une fontaine à eau dans la salle de pause pour favoriser l'hydratation des salariés.

Mise à disposition de blocs de crème hydratante dans les vestiaires afin que les salariés de l'entrepôt (température à 2°C) puissent s'hydrater les mains.

SovéFrais met à disposition des matériels améliorant les conditions de travail des salariés (exemple : harnais de force d'aide à la manutention permettant à un salarié qui se baisse d'appréhender ou de poser une charge).

Présence d'un référent harcèlement sexuel et propos sexistes chez SovéFrais.

Formation des salariés

Formation des chauffeurs à l'éco conduite.

Formation sécurité des nouveaux arrivants en préparation de commandes (utilisation théorique du transpalette, formation sur les bons gestes...).

Formation hygiène pour l'exploitation afin de présenter les risques bactériologiques et l'importance de la maîtrise de la chaîne du froid.

Formation reconversion professionnelle (passage du permis de conduire poids lourds pour les personnes qui souhaitent devenir livreur).

Tous les mois et demi, diffusion d'un message sécurité d'environ 15 minutes pour le personnel entrepôt.

A venir : formation pratique à l'utilisation du transpalette avec évaluation quelques jours après la prise de poste du nouvel arrivant.

1114,5 heures de formations externes délivrées aux collaborateurs de SovéFrais en 2020.

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

Sur 191 salariés, SovéFrais comptait 150 CDI en 2020.

Création de vidéos Objectif Emplois Formation pour promouvoir le poste de préparateur de commandes.

Pôle emploi diffuse les offres d'emploi de SovéFrais sur "1 jeune 1 solution".

Partenariat avec la mission locale (antenne de Landerneau).

Information du personnel / entretiens annuels

43 entretiens annuels effectués en 2020.

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

SovéFrais remet d'un livret d'accueil à l'arrivée du nouveau salarié et organise une semaine d'intégration dans les différents services de l'entreprise pour le personnel administratif.

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

Chez SovéFrais les vestiaires sont équipés de minuteur. Nous veillons à éteindre nos ordinateurs le soir et le week-end.

Entrepôt : passage de l'éclairage néon à l'éclairage led pour limiter la consommation.

Gestion et optimisation de l'eau

Sanitaires : système de robinet poussoir temporisé pour limiter la consommation d'eau.

Réduction, tri et recyclage des déchets

Chez SovéFrais, nous trions les canettes, gobelets, papiers, films plastiques...

Nous menons des opérations de dons alimentaires avec le Secours Populaire et le CCAS du Finistère (+ de 55 000 € de dons en 2020).

A l'arrivée d'un nouveau collaborateur, nous distribuons des gourdes et des gobelets pour limiter les déchets. Nous utilisons des sacs en papier SovéFrais, distribuons des masques en tissus.

Les cartouches d'encre et piles usagées, conformément à la réglementation en vigueur, sont regroupées puis cédées à une société spécialisée assurant le tri, le traitement et le recyclage de celles-ci.

Envoi de supports promotionnels par mail pour limiter le nombre d'impressions catalogues.

Les fluides frigorigènes qui équipent les systèmes de production de froid des chambres froides et des camions de livraison des produits sont récupérés, traités et recyclés par les prestataires de maintenance référencés conformément aux contrats définis.

Prévention de la pollution (eaux usées, gaz à effet de serre...)

Par mesure d'anti-pollution, les véhicules légers et lourds sont suivis, maintenus en état et contrôlés annuellement par des centres de contrôles agréés.

Flotte de camions EURO6 afin de réduire les niveaux de pollution de l'air.

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

Prise de rendez-vous téléphonique systématique avant chaque RDV clients pour éviter un déplacement inutile.

Réunions téléphoniques ou en visio de plus en plus fréquentes.

Maintien du télétravail pour certains salariés.

Optimisation du fret matières premières / produits finis

SovéFrais travaille avec 2 sociétés de transports qui viennent chercher la marchandise et livrent aux différentes agences avec des camions à double étage.

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

SovéFrais réalise des enquêtes de satisfaction tous les deux ans.

Nous avons une gamme de produits labélisés : BIO, BBC, Label Rouge...

SovéFrais est en partenariat avec Le Cochon de Bretagne en engagement "Viande de France".

Le personnel commercial et les livreurs entretiennent des relations privilégiées avec leurs clients et favorisent l'écoute.

SovéFrais offre également la possibilité d'effectuer des dépannages afin que nos clients soient livrés en temps voulu.

Nos produits sont garantis sans OGM.

Mise à disposition des fiches techniques des produits sur notre site www.sovefrais.bzh

Sécurité, santé des clients et consommateurs

Chez SovéFrais nous sommes soucieux quant au suivi de la traçabilité des produits.

Application des procédures en place concernant la gestion de crise (exemple : alerte sanitaire).

Nous avons des plans de contrôle avec des analyses physico-chimiques et bactériologiques sur des produits de la gamme.

Nous effectuons un suivi des contrôles à réception des produits (température, quantité, DLC, lot, état du colis, état du produit...).

Stockage : surveillance en continu des températures de l'entrepôt grâce à une centrale munie d'un système d'alarme.

Nos camions disposent d'enregistreurs et nos chauffeurs possèdent à bord des moyens de contrôle en continu.

Contrôle des températures de la réception des produits à la livraison chez nos clients.

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

SovéFrais travaille avec des fournisseurs régionaux (84% de nos approvisionnements proviennent d'entreprises bretonnes) et favorise les prestataires locaux (Cloître en imprimeur local, agence de communication locale).

2014 références achetées auprès d'entreprises bretonnes sur 2020.

SoSurpris : coffret de 5 à 10 produits pour réaliser 1 entrée, 1 plat, 1 dessert (nouveautés, produits emblématiques) + échantillons fournisseurs.

Actions en faveur de la culture et la langue bretonne

Promotion de la culture gastronomique bretonne (kouign amann, saucisses de Molène, crêpes, far...)
Création de notre marque MDD So Breizh! , marque 100% bretonne.

Savoir faire / Certifications

Education et formation sur le territoire

SovéFrais embauche des alternants.
Nous organisons des visites de nos locaux par les écoles des alentours.
Nous effectuons également des recrutements réguliers de stagiaires en fonction des besoins et missions.
Nous intervenons également dans les écoles.

Savoir faire / innovation

Personnel expérimenté grâce aux nombreuses années d'expériences chez SovéFrais.
Création de notre MDD So Breizh! Gamme de produits sélectionnés par l'équipe SovéFrais qui répondent à un cahier des charges précis : Fabriqué en Bretagne (départements 29, 22, 35, 56,44) + origine de la MP principale bretonne (départements 29 22 35 56 44).

Certifications qualité / environnementales

SovéFrais dispose d'un plan HACCP et tâche de mettre à jour les dossiers d'agrément de ses 5 agences.

Certifications RSE / Bretagne 26000

Réflexion en cours pour limiter le gaspillage alimentaire : optimiser le traitement des déchets, étude avec des entreprises spécialisées (Ecolomic, Phénix, Mégo...)